

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 19/2022

LUNDI

09/05

ENTREES

H3

Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Roti de porc

Courgettes persillées

LAITAGES

L3

Petit louis

DESSERTS

D2

MARDI

10/05

ENTREES

H2

Salade de riz

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Roulé au fromage

+ salade verte

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Compote

MERCREDI

11/05

ENTREES

H2

Taboulé
Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Manchons de Poulet

Chou fleur béchamel

LAITAGES

L2

Vache qui rit

DESSERTS

D1

JEUDI

12/05

ENTREES

H1

Concombres a la grecque
Concombre, fromage blanc, menthe, ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Poêlée Villageoise
pdt, légumes, oignon, saucisse de francfort, saucisson à l'ail)

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré

VENDREDI

13/05

ENTREES

H3

Roulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Paupiette a la crème

Pates au beurre

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Barre bretonne à trancher

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 20/2022

LUNDI 16/05

ENTREES

H1
Betteraves en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Colombo de porc
Sauté de porc, curry, oignon

Lentilles maison 

LAITAGES

L1
Carré frais



DESSERTS

D2

MARDI 17/05

ENTREES

H2
Salade de pâtes
Pâtes françaises



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Acras de morue 

Haricots beurre  

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1
Yaourt nature sucré



MERCREDI 18/05

ENTREES

H1
Carottes râpées

PRODUIT DE SAISON 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Tomate farcie

Riz

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2
Maestro vanille



JEUDI 19/05

ENTREES

H1
Chou rouge sucré salé

PRODUIT DE SAISON 

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1
Nouvelle recette
Semoule chilienne
Semoule, poivrons, oignon, sauce tomate, haricots rouges, maïs

LAITAGES

L2



DESSERTS

D1
Madeleine

VENDREDI 20/05

ENTREES

H2
Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2
Chipolatas

Carottes persillées 

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1
Compote pomme banane

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Pêche responsable
-  Fruit ou légume frais
-  Certification environnementale niveau 2
-  Origine France
-  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 21/2022

PRODUIT DE SAISON

LUNDI 23/05

H2 ENTREES

Crêpe au fromage

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de dinde

Garniture catalane
Pdt, poivron, courgette, tomate, oignon

L3 LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

MARDI 24/05

H1 ENTREES

Mascarade de crudités (crudités de saison)

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson pané

Petits pois

L1 LAITAGES

D2 DESSERTS

Mousse chocolat

MERCREDI 25/05

H1 ENTREES

Salade de maïs

V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Jambon grill

Pates au beurre

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Compote

JEUDI 26/05

H1 ENTREES

FERIE

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L2 LAITAGES

D2 DESSERTS

VENDREDI 27/05

H1 ENTREES

Salade liégeoise
Haricots verts, pdt, dés de poulet

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf au jus

Semoule

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Fruit



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

TOMATES ET COULEURS



Nous les tomates sommes très nombreuses, avec des formes et couleurs

variées: longue, ronde, cœur de bœuf, cerise, cœur de Pigeon,.....

Nous aimons le soleil et la chaleur.



Nous contenons beaucoup de bêta-carotène de part notre couleur, qui aide à maintenir une bonne vue; mais aussi du lycopène, antioxydant qui protège les cellules.

Nous contenons aussi beaucoup d'eau et un peu de vitamine C.



LUNDI 30/05

ENTREES

H1 Duo de crudités
Carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill* en sauce

Haricots en grain

LAITAGES

L1 Mimolette

DESSERTS

D1

MARDI 31/05

ENTREES

H2 Semoule à la grecque
(semoule française, concombre, olive, menthe, citron, huile)

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Pizza fromage

Haricots verts

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Flan nappé caramel

MERCREDI 01/06

ENTREES

H1 Tartare de légumes

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Paupiette aux champignons

Pommes vapeur

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2 Compote Pomme-abricot

JEU 02/06

ENTREES

H1 Tomates en saladz

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Filet de poulet au miel

Pates au beurre

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fraises locales

PRODUIT DE SAISON

VENDREDI 03/06

ENTREES

H3 *Pâté de campagne*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Hoki sauce bonne femme
Sauce champignons

Carottes persillées

LAITAGES

L2

DESSERTS

D2 Moelleux chocolat

Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement* * : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 23/2022

LUNDI
06/06
ENTREES

H1

FERIE

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

L3 LAITAGES

D1 DESSERTS




MARDI
07/06
ENTREES

H1

Chou coleslaw
Chou et carottes râpées,
mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Boules de soja sauce
tomate

Pommes noisette

L1 LAITAGES

Buche chèvre a tailler

D1 DESSERTS




MERCREDI
08/06
ENTREES

H2

Mortadelle

V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Haché de bœuf aux
échalotes

Riz

L1 LAITAGES

D1 DESSERTS

Yaourt nature
sucré



JEUDI
09/06
ENTREES

H2

Salade Coraila
Pdt, surimi râpé, oignon,
ciboulette, mayonnaise,
Tomate concassée



V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée madrilène
Sce poivrons, tomate, carottes,
paprika, oignon

Haricots beurre
persillés

L2 LAITAGES

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

D1 DESSERTS

Fruit



VENDREDI
10/06
ENTREES

H1

Tomate et concombre
en salade

PRODUIT DE SAISON

V3 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Brandade
parmentière

L2 LAITAGES

D1 DESSERTS

YAOURT
FERMIER

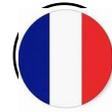



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

 Viande Bovine Française (VBF)  Pêche responsable  Fruit ou légume frais  Certification environnementale niveau 2  Origine France  Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 24/2022

Menu fête foraine

17/06

LUNDI 13/06

ENTREES

H2 Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Paupiette sauce poivre

Courgettes persillées

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré

MARDI 14/06

ENTREES

H2 Salade de blé

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Colin meunière

Poêlée de légumes

LAITAGES

L2 Edam

DESSERTS

D2

MERCREDI 15/06

ENTREES

H1 « Cele-Rimi »

Cèleri râpé, surimi râpé, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill*

Purée

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Compote de pommes

JEUDI 16/06

ENTREES

H1 Salade fraîcheur

Concombre, maïs, carottes râpées

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Tortelonis

Épinards crème

LAITAGES

L1

DESSERTS

D2 Fruit

ENTREES

H1 Tranche de pastèque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Poulet crisp

Chips

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Pop corn

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Fruit ou légume frais
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 25/2022

C'est l'été!

LUNDI

20/06

ENTREES

H2

Salade de pâtes
Pâtes française



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2

Boules de bœuf en sauce

Haricots plats



LAITAGES

L3

Gouda



DESSERTS

MARDI

21/06

ENTREES

H1

Mascarade de crudités
(cruautés de saison)

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Manchons de poulet

Pommes duchesse

LAITAGES

L1



DESSERTS

D2

Fruit



MERCREDI

22/06

ENTREES

H1

Salade de tomates

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Fricassée de volaille aux épices

Boulgour

L1



DESSERTS

D2

Crème vanille



JEUDI

23/06

ENTREES

H2

Salade de pommes de terre



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3

Omelette
(aux œufs de poule élevée en plein air)



Carottes persillées

L3

LAITAGES



PRODUIT DE SAISON

DESSERTS

D2

Tarte flan



VENDREDI

24/06

ENTREES

H3

Roulade

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1

Coquillettes de la mer
(coquillettes, poisson blanc, thon, sauce tomate)



LAITAGES

L1

DESSERTS

D1

Yaourt nature sucré



Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Fruit ou légume frais



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE

4 composants - se 26/2022

LUNDI 27/06

ENTREES

H1 Chou coleslaw
Chou et carottes râpées, mayonnaise

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon grill curry poivrons*

Lentilles maison

LAITAGES

L1 Emmental

DESSERTS

D1

MARDI 28/06

ENTREES

H2 Taboulé
Semoule française

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Nuggets de poisson
Duo de courgettes

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Moelleux au citron

MERCREDI 29/06

ENTREES

H1 Salade Bohémienne
(tomates, concombres, câpres.)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de porc
Pates au beurre

LAITAGES

L1 Chanteneige

DESSERTS

D2

JEUDI 30/06

ENTREES

H1 Concombres à la grecque

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Blanquette de veau
Purée

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Fruit

VENDREDI 01/07

ENTREES

H2 Œuf dur vinaigrette
Œuf de poule élevée en plein air

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Riz courgette curry emmental

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Yaourt nature Sucré

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Fruit ou légume frais
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

LE MENU DE LA SEMAINE -

4 composants - se 27/2022



LUNDI 04/07

ENTREES

H3 *Saucisson sec*

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Roti de dinde
Haricots beurre

LAITAGES

L2 Chanteneige

DESSERTS

D1

MARDI 05/07

ENTREES

H1 Duo de râpés

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V3 Palet végétarien
Printanière de légumes

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Yaourt nature sucré

MERCREDI 06/07

ENTREES

H2 Semoule à la grecque
Semoule française, concombre, menthe, olive, citron, huile

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 Manchons de poulet
Haricots plats

LAITAGES

L2

DESSERTS

D1 Fruit

Jeudi 07/07

ENTREES

H1 Tomate/œuf pique-nique
Œuf de poule élevée en plein air

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V1 *Jambon blanc*
Chips

LAITAGES

L1

DESSERTS

D1 Brownie

VENDREDI 08/07

ENTREES

H2 **Salade Coraillo**
Pdt, surimi râpé, oignon, ciboulette, mayonnaise, Tomate concassée

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

V2 Hoki à la bordelaise
Brocolis béchamel

LAITAGES

L3

DESSERTS

D2 Compote

Les pommes viennent du Sud Ouest

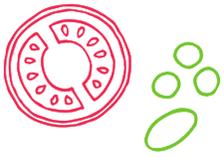
Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

- Viande Bovine Française (VBF)
- Pêche responsable
- Fruit ou légume frais
- Certification environnementale niveau 2
- Origine France
- Haute valeur environnementale

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.



LEGENDE - Encadré violet en bas de la trame menu

Copier/coller le visuel et la légende associée au pictogramme
Le visuel s'intègre à l'emplacement du rond et la légende à droite
Se référer au guide pratique des pictogrammes pour les utiliser correctement

Spécifiques Scolarest

-  Fruit ou légume frais
-  Issu de viande Label Rouge
-  Pêche responsable
-  Recette du chef
-  Agriculture raisonnée
-  Origine France
-  Produit de saison
-  Produit local

Marqueurs culinaires

-  Dessert de ma mamie
-  Dessert du potager
-  Omelette du chef
-  Plat végétarien
-  Potage du chef
-  Purée du chef
-  Tutti Frutti

Labels officiels

-  Agriculture Biologique Europe
-  Produit local
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée (AOP)
-  Le Porc Français
-  Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
-  Volaille Française
-  Indication Géographique Protégée (IGP)
-  Bleu Blanc Cœur
-  Viande Bovine Française (VBF)
-  Certification Environnementale Niveau 2
-  Certification environnementale niveau 2